



MANUAL DE PROPIETARIO

ESTUFA DE VIDRIO CERÁMICO RADIANTE

Lea esta guía con detenimiento antes de utilizar el aparato
y manténgala a mano para referencia en todo momento.

LCE3010SB
LCE3610SB

P/No.: MFL54169104

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG. Su nueva estufa RADIANTE LG combina características de cocción de precisión con una operación simple y un diseño de estilo. Siguiendo las instrucciones de operación y cuidado de este manual, su estufa le brindará muchos años de servicio confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: ____________________

Número de serie: ____________________

Fecha de compra: ____________________

ESPAÑOL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Puede descargar un manual del usuario y de instalación en http://www.lg.com.



ADVERTENCIA Para su seguridad, debe seguirse la información de este manual a fin de minimizar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Instalación adecuada:** Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su aparato de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en los Estados Unidos, y con todos los requisitos de códigos locales. Instale sólo según las instrucciones de instalación.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su estufa a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Quite toda la cinta y envoltorio de embalaje antes de utilizar el aparato. Destruya el cartón y las bolsas plásticas después de desempacar el aparato. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con normas técnicas aceptadas.
- **Sepa cómo desconectar la energía eléctrica hacia el aparato desde el interruptor de circuitos o caja de fusibles en caso de una emergencia.** Marque el interruptor o fusible para una identificación sencilla y una acción rápida si así fuese necesario.
- **No repare o reemplace ninguna pieza del aparato.** Todas las reparaciones debe realizarlas un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la construcción de un aparato, como la remoción de paneles, cubiertas de cableado o cualquier otra pieza permanente del producto.**
- **Almacenamiento en el aparato: No deben almacenarse materiales inflamables cerca o sobre la superficie de cocción.** Esto incluye elementos de papel, plástico o tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, además de líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar un incendio o daños a la propiedad.
- **No deje a los niños solos. No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde un aparato se encuentra en funcionamiento.** Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este aparato.
- **No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**



PRECAUCIÓN

Ciertos elementos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes ubicados por encima de una estufa o en el salpicadero de una estufa: los niños que se suban a la estufa para alcanzar elementos podrían resultar gravemente heridos.

ADVERTENCIA

Nunca use su aparato para calentar una habitación.

PRECAUCIÓN

NO toque las zonas de cocción o las áreas cercanas a estas superficies. Las zonas de cocción pueden estar calientes debido al calor residual aunque su color sea oscuro.
Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen.

PRECAUCIÓN

Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este aparato.

- Siempre apague los controles cuando haya finalizado la cocción.
- Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre ninguna pieza del aparato ya que pueden lastimarse o quemarse.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont.)

- **Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.** No permita que su ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No utilice agua o harina en incendios de grasa.** Apague el incendio con la tapa de una sartén, o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.
- **Cuando caliente grasa, obsérvela con atención.** La grasa puede prenderse fuego si se deja calentar demasiado.
- **Sólo utilice agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con las unidades de superficie. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

- **Si la superficie se encuentra agrietada, desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No vuelva a utilizar su ESTUFA hasta que se haya cambiado la superficie de vidrio.**
- **Cuando utilice la ESTUFA, nunca use papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos muy congelados en recipientes de cocción de aluminio.**
- **Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante o su agente de servicio técnico o una persona calificada similar debe reemplazarlo a fin de evitar un riesgo.**

- La instalación y conexión del nuevo aparato sólo debe efectuarla personal calificado.
- Los aparatos con montaje empotrado sólo pueden operarse siguiendo la instalación en gabinetes adecuados y sitios de trabajo que cumplan con las normas pertinentes. Esto garantiza una suficiente protección contra descargas eléctricas según lo requieren las agencias de certificación.
- Si su aparato no funciona bien o se rompe, desenchufe todas las zonas de cocción y comuníquese con el Centro de Servicios.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Este aparato no debe ser utilizado por niños pequeños o personas débiles a menos que reciban una supervisión adecuada por parte de una persona responsable a fin de garantizar que puedan utilizar el aparato de manera segura.**
- **Los niños pequeños deben recibir supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.**
- **Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Este aparato sólo puede utilizarse para cocción y fritura normales en el hogar.** No se encuentra diseñado para fines comerciales o industriales.
- **No utilice la estufa para calentar la habitación.**
- **Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos cerca de la estufa.** Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Esto podría provocar daños a la estufa y la aislación del cable.
- **Las grasas y aceites que se calientan de más se prenden fuego rápidamente.** Debe supervisarse la cocción cuando prepare alimentos en grasa o aceite.
- **Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.**
- **Siempre mantenga los paneles de control limpios y secos.** No deje líquidos o grasa en el área de controles de la estufa. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien el área de controles para continuar con un funcionamiento normal del aparato.
- **Nunca coloque productos combustibles sobre la estufa.**
- **Nunca conserve productos combustibles o latas de aerosol en un cajón ubicado bajo la estufa.**
- **No coloque utensilios de cocina de metal sobre las áreas de superficie de cocción.** Los objetos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **Sepa qué tecla táctil controla cada superficie de las zonas de cocción.**
- **Limpie el artefacto regularmente para mantener todas las piezas libres de grasa, lo que podría ocasionar un incendio.** Las campanas de ventilación de los ventiladores de extracción y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana o en el filtro. Los depósitos grasosos del ventilador pueden prenderse fuego. Para la limpieza, lea las instrucciones del fabricante de la campana.
- **Utilice tamaños de recipientes adecuados.** Este artefacto está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de la unidad de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción del elemento calentador al contacto directo, lo que puede provocar la quemadura de su vestimenta. Una relación adecuada del recipiente con el quemador también mejorará la eficiencia.
- **Si el recipiente es más pequeño que el elemento,** una porción del elemento quedará expuesta al contacto directo, lo que puede prender fuego su ropa o la agarradera.
- **No coloque ningún objeto sobre o cerca del área de las teclas táctiles para evitar la activación accidental de los controles de la estufa.**
- **Las manijas de los recipientes deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.**
  Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y el derrame debido a un contacto accidental con el recipiente, la manija del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Nunca deja alimentos preparados en las zonas de cocción.** Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego, o un recipiente que hierve en seco puede derretirse o dañarse.
- **Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio para revestir ninguna parte de la estufa.** Sólo utilice papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como un recubrimiento para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- **Utensilios de cocción vidriados: Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, barro cocido u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.** Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso sobre la estufa.
- **Campana de ventilación: La campana de ventilación sobre la superficie de cocción debe limpiarse frecuentemente, para que la grasa proveniente de los vapores de cocción no se acumule en la campana o filtro.**
- **No limpie u opere una estufa rota.** Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente.
  Utilice un raspador metálico adecuado.

SEGURIDAD DURANTE EL USO (cont.)

- **No coloque recipientes de cocción calientes sobre el vidrio frío de la estufa.** Esto puede provocar la rotura del vidrio.
- **No deslice recipientes sobre la superficie de la estufa.** Pueden rayar la superficie de la estufa.
- **No deje que los recipientes hiervan en seco.** Esto puede provocar un daño permanente en forma de rotura, fusión o marcas que pueden afectar la estufa de vidrio cerámico. (Estos daños no se encuentran cubiertos por la garantía).
- **Nunca deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas.** Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Apague el incendio o llamas dentro de un recipiente con una tapa o plancha para galletas. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- No utilice agua en incendios de grasa. Utilice bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma para apagar un incendio o llamas.
- **Siempre apague los controles cuando haya finalizado la cocción.**
- **Asegúrese de saber qué teclas del control operan cada unidad de superficie.** Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **Use sólo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No use una toalla u otra tela gruesa.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.**
- **Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.**
- **Limpie la estufa de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.**
- **No debe utilizarse un limpiador de vapor con esta estufa.**
- **No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal ásperos para limpiar el vidrio de la estufa ya que pueden rayar la superficie, y provocar la rotura del vidrio.**
- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.

COCINE CARNES DE RES Y DE AVE POR COMPLETO

Cocine carnes de res y de ave por completo: La carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y la carne de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

CÓMO EVITAR DAÑOS AL APARATO

- Antes de utilizar la estufa por primera vez, aplique la crema de limpieza recomendada para la superficie de cerámica. Pula con un paño no abrasivo. Esto facilitará la limpieza de la suciedad generada durante la cocción.
  La crema de limpieza especial para estufas deja una película protectora sobre el vidrio para ayudar a prevenir rayones y abrasiones.
- No utilice la estufa como una superficie de trabajo o un espacio de almacenamiento.
- Tenga cuidado con los extremos cuando traslade cacerolas y sartenes.
- No utilice las zonas de cocción con cacerolas y sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin cacerolas o sartenes sobre los elementos.
- El vidrio cerámico es muy fuerte y altamente resistente a los cambios bruscos de temperatura pero no es irrompible. Puede dañarse si caen sobre él objetos duros o afilados.
- Tenga mucho cuidado al usar ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Al moverlos puede rayarse el vidrio.
- Si azúcar o una mezcla que contenga azúcar cae sobre una zona caliente de cocción y se derrite, quítela inmediatamente, mientras esté caliente. Si se deja enfriar, puede dañar la superficie cuando se la quite.
- No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- Mantenga objetos o materiales que puedan derretirse alejados de superficies de vidrio cerámico, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envoltorios de cocina.
  Si materiales o alimentos se derriten sobre la superficie de vidrio cerámico, éstos deben limpiarse inmediatamente.

NOTA: ¡Existe el riesgo de quemarse cuando se utiliza el raspador de vidrio sobre una zona de cocción caliente!

- No utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.
- No utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario sobre limpieza y mantenimiento correctos de la estufa.
- **No use la superficie de vidrio de la estufa como una tabla para cortar.**
- **Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.**

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras: Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando se encienden (ON) y después de haberse apagado (OFF).

ELIMINACIÓN DE APARATOS ANTIGUOS

Para proteger el medio ambiente, resulta importante que los aparatos gastados se eliminen de la manera correcta.

- El aparato no debe eliminarse junto con los residuos hogareños.
- Usted puede obtener información sobre fechas de recolección o sitios de eliminación de desechos públicos en el consejo de salud local o dirección de salud ambiental.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de eliminar los aparatos antiguos, tenga a bien dejarlos inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para lograrlo, haga que una persona calificada desconecte el aparato del circuito del hogar.

ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS



ADVERTENCIA: Este producto contiene quimicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. ***Lávese las manos después de manipular.***

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE

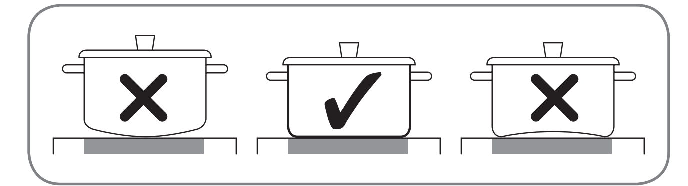
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CÓMO SELECCIONAR RECIPIENTES DE COCCIÓN

OLLAS Y SARTENES

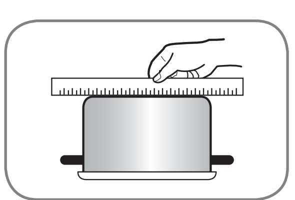
Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados de la cocción.

- Las buenas ollas y sartenes se reconocen por sus bases. Deben ser lo más gruesas y planas posible.



- Las ollas con bases de aluminio o cobre pueden provocar una decoloración metálica sobre la superficie de vidrio cerámico, que resulta muy difícil o imposible de remover.
- Tenga mucho cuidado al usar ollas de hierro fundido u ollas con bases dañadas que sean ásperas o que tengan rebabas. Pueden provocarse rayones si se deslizan sobre la superficie.
- Cuando están frías, las bases de las ollas tienen una ligera inclinación hacia adentro (cóncava). Nunca deben tener una inclinación hacia afuera (convexa).
- Si desea utilizar un tipo de olla especial (ej., una olla de presión, sartén para fuego lento, wok), tenga a bien seguir las instrucciones del fabricante y no use una sartén muy delgada.

UTILICE RECIPIENTES DE COCCIÓN DE BASE PLANA



Los recipientes deben hacer contacto total sobre la superficie del elemento de cocción. Utilice sartenes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y la cantidad de alimentos que se están preparando. Verifique que sea plana girando una regla sobre la base del recipiente.

CÓMO SELECCIONAR RECIPIENTES DE COCCIÓN (cont.)

CÓMO EVITAR RAYONES

Se recomienda siempre utilizar recipientes de acero inoxidable de un grosor más elevado sobre la superficie de cerámica de la estufa. Esto ayudará a reducir la posibilidad de provocar rayones sobre la superficie de cerámica.

Los recipientes de mala calidad pueden rayar la superficie de la estufa.

Los recipientes siempre deben levantarse sobre la superficie de cerámica de la estufa para evitar rayarla.

Deslizar cualquier clase de recipiente sobre la estufa de cerámica puede afectar la apariencia total de la estufa. Con el paso del tiempo, deslizar CUALQUIER clase de recipiente sobre la estufa de cerámica puede alterar la apariencia total de la estufa. Finalmente, la acumulación de rayones puede dificultar la limpieza de la superficie y afectar la apariencia total de la estufa.

Los rayones también se pueden provocar debido a granos de arena (ej., después de lavar vegetales) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

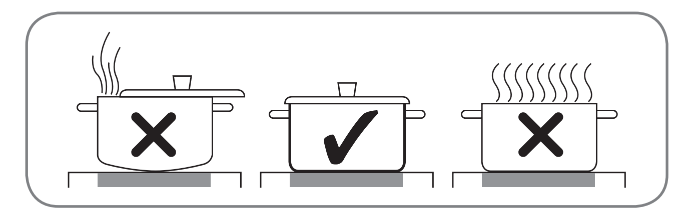
PARA MEJORES RESULTADOS:

Siempre siga las recomendaciones del tipo y tamaño adecuados del recipiente: Además:

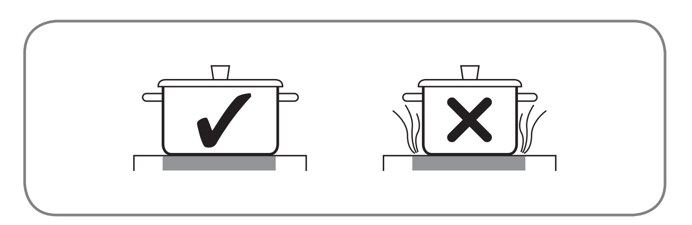
- No utilice sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre utilice recipientes fáciles de lavar después de la cocción y asegúrese de que las bases de los recipientes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, utilice ollas grandes para que no hiervan y se derramen.
- No deje que los recipientes hiervan en seco. Esto puede provocar un daño permanente en forma de rotura, fusión o marcas que pueden afectar la estufa de vidrio cerámico. (Estos daños no se encuentran cubiertos por la garantía).
- Utilice el tamaño de olla y la zona de cocción que correspondan a la cantidad de alimentos que se están preparando.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA:

- Siempre coloque las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y los recipientes sucios utilizan más electricidad.
- Cuando sea posible, siempre tenga la tapa firmemente colocada sobre las ollas y sartenes para que queden completamente cubiertas.



- Apague las zonas de cocción antes del final del tiempo de cocción para utilizar el calor residual a fin de mantener los alimentos calientes o derretir algún producto.
- La base de la olla debe tener el mismo tamaño de la zona de cocción.

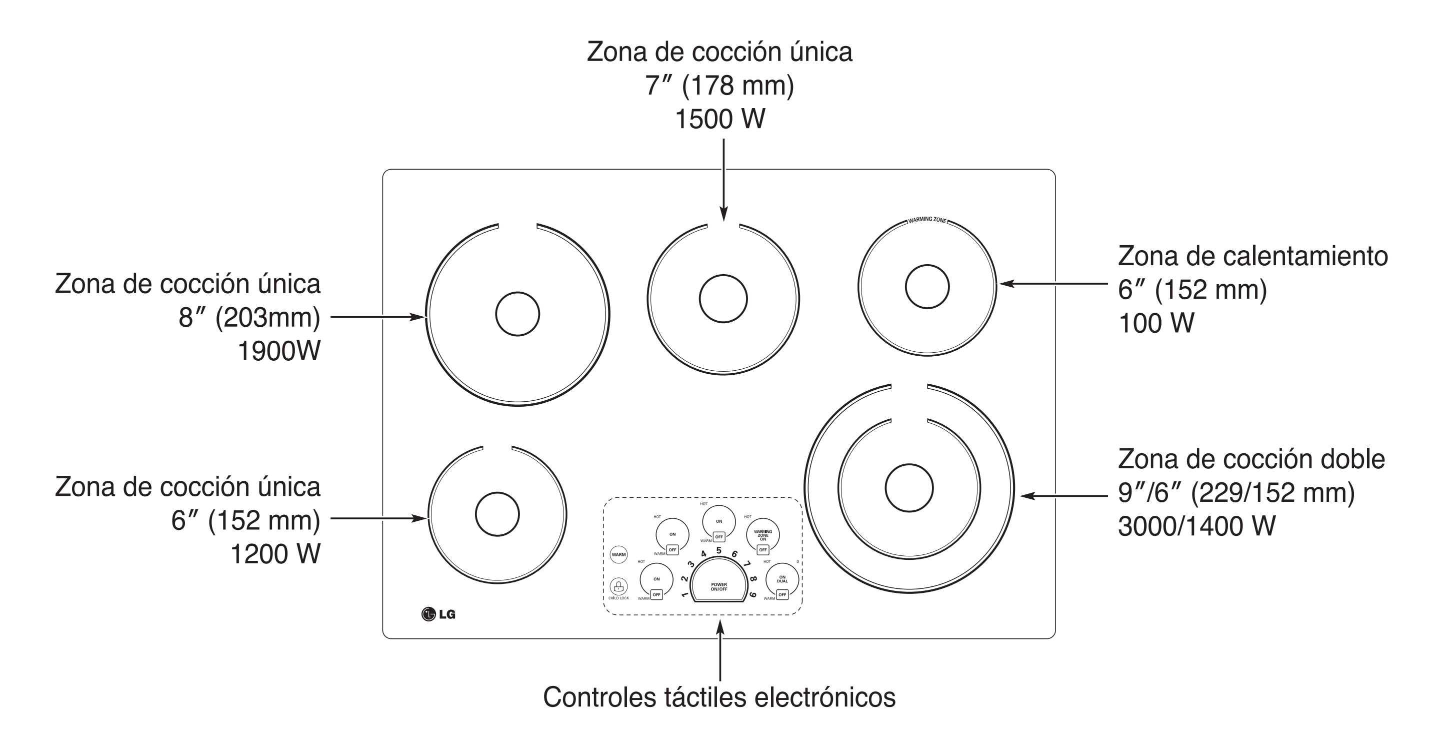


- Usar una olla de presión acorta los tiempos de cocción en un 50%.

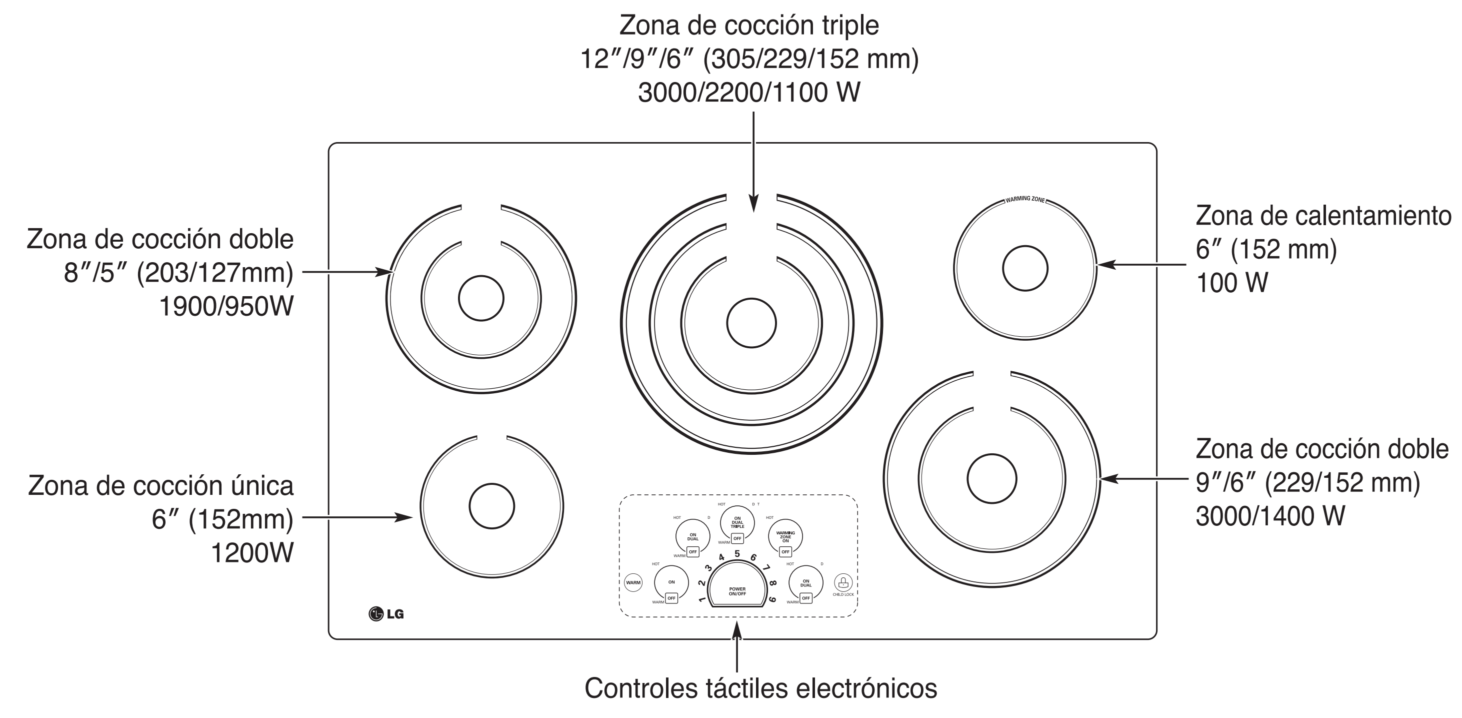
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

Estufa radiante LCE3010SB



Estufa radiante LCE3610SB



CARACTERÍSTICAS DE CONTROL TÁCTILES

UBICACIONES DE ELEMENTOS DE SUPERFICIE Y CONTROLES

Los elementos del quemador de superficie están colocados en las mismas ubicaciones sobre la estufa y el panel de control para facilidad de uso.

ESPAÑOL

Estufa radiante LCE3010SB

Individual Elemento trasero izquierdo

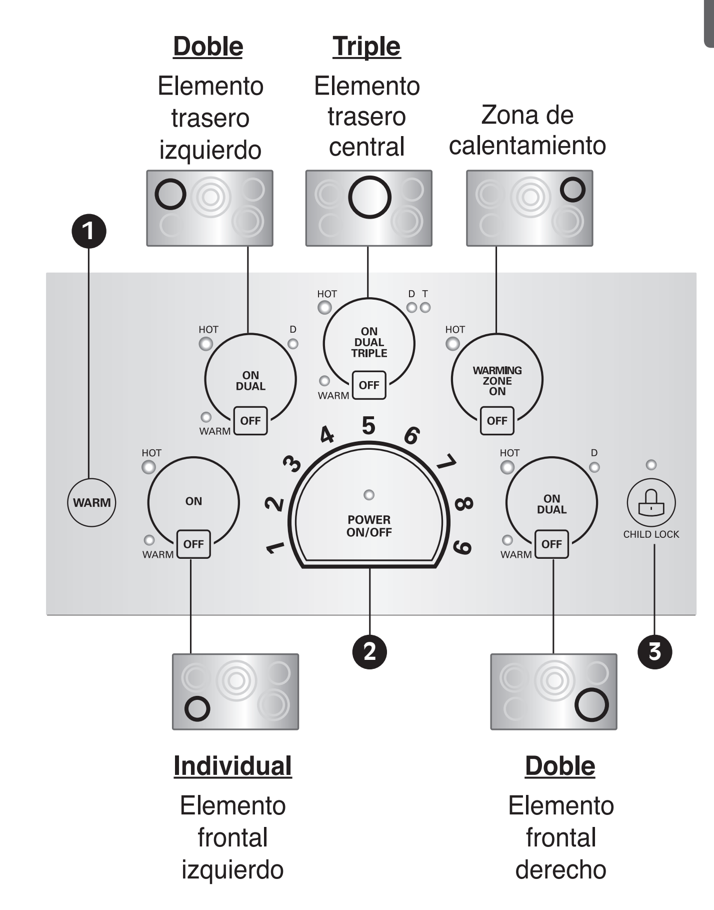
Individual Elemento trasero central

Zona de calentamiento

Individual Elemento frontal izquierdo

Doble Elemento frontal derecho

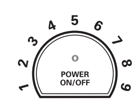
Estufa radiante LCE3610SB



❶ **WARM (calentar):** Esta tecla baja el elemento activo que se ha seleccionado vez a la configuración más baja.

❷ **POWER ON/OFF (encendido/apagado):** Presione la tecla POWER ON/OFF para encender (ON) o apagar (OFF) toda la estufa. Cuando se enciende, la estufa se encuentra en el modo en espera hasta que se active una zona de cocción.

❸ **CHILD LOCK (bloqueo para niños):** Presione y sostenga durante 3 segundos para activar y desactivar la función de bloqueo para niños.



Para configurar el nivel de energía del elemento: Seleccione el número de las configuraciones de energía del elemento para la zona de cocción activa para ajustar el nivel de energía de **1** a **9**.

HOT

Indicador de superficie caliente: La luz indicadora debajo de HOT (caliente) se iluminará cuando el área de cocción esté caliente. Permanecerá encendida, aún después de que se haya apagado el control, hasta que el área se enfríe.

ANTES DE USAR LA ESTUFA

Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela bien con el limpiador incluido o limpiador de estufas cerámicas según las instrucciones de Cuidado y Limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie cerámica y facilitar la limpieza futura.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca utilice esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos o fuertes. Pueden provocar daños permanentes a la superficie de la estufa.

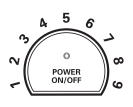
CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES

To operate the touch control pads, touch the pad firmly with the flat part of your fingertip.

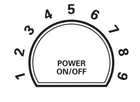
PRIMERA OPERACIÓN

The first time that power is supplied to the cooktop, the display for the controls lights for 1 seconds.
If you don't turn on the cooktop within 1 hour after power is supplied to the cooktop, the display for the controls blinks.

CÓMO ACTIVAR LA ESTUFA



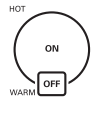
Para encender (ON) la estufa, presione la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada) durante aproximadamente 2 segundos.
El indicador ubicado sobre la tecla se encenderá.



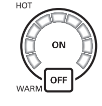
Para apagar (OFF) la estufa, presione la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada). La luz indicadora ubicada sobre la tecla se apagará.

NOTA: Después de encender la estufa con la tecla POWER ON/OFF, debe seleccionarse una de las zonas de cocción dentro de los 15 segundos utilizando las teclas de la zona de cocción. Si no se realiza una selección, la estufa se apagará para seguridad.

CÓMO SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN



Para seleccionar la zona de cocción deseada, presione la tecla **ON** (encendido).



La pantalla de la zona de cocción seleccionada se encenderá.
Las luces indicadoras de nivel de energía destellarán pero no se ha configurado un nivel de energía.

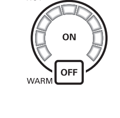
NOTA: Una vez que se ha seleccionado la zona de cocción con la tecla **ON**, debe seleccionarse el nivel de energía dentro de los 10 segundos con las configuraciones de energía del elemento. De otro modo, la zona de cocción se apagará por seguridad.

CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES (cont.)

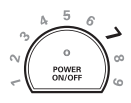
CÓMO CONFIGURAR EL NIVEL DE ENERGÍA

El nivel de energía de la zona de cocción seleccionada puede configurarse de **1** a **9**.

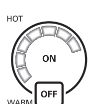
Para seleccionar el nivel de energía:



1. Seleccione el número de las configuraciones de energía del elemento para la zona de cocción activa para ajustar el nivel de energía de 1 a 9.



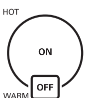
2. Si se selecciona 7, se activará la zona de cocción. Después de activar la zona de cocción, las luces indicadoras destellarán una vez y bloquearán su selección.



NOTA: Si no se selecciona el nivel de energía, la zona de cocción se apagará después de 10 segundos.

Para reajustar el nivel de energía:

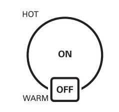
1. Encienda (ON) la zona de cocción.



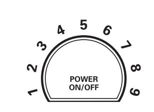
2. Para cambiar la energía de la zona de cocción, seleccione el nivel deseado. Si el nivel de energía no se selecciona después de 10 segundos, el nivel de energía de la zona de cocción permanecerá igual.

Para apagar la zona de cocción:

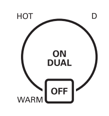
1. Después de finalizada la cocción, presione la tecla **OFF** para apagar la zona de cocción.

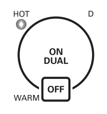


2. La pantalla de la zona de cocción correspondiente se apagará.
3. Si se selecciona la tecla **POWER ON/OFF** (energía encendida/apagada), se apagarán todas las zonas de cocción.



⚠ ADVERTENCIA





Su estufa cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador le advierte que esta área ha sido usada y todavía emite suficiente calor como para provocar quemaduras. No toque la zona de cocción cuando aparezca este indicador. Aunque la estufa esté apagada (OFF), la luz permanecerá encendida hasta que la estufa se haya enfriado.

Configuración	Función	Utilizada para
9	Calentamiento rápido	Llevar líquidos al hervor.
7-9	Dorado intenso, frituras.	Dorar carnes, calentar aceite para freír, saltear, mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquidos.
6-7	Rostizado, frituras.	Freír carnes, chuletas, panqueques, salchichas, huevos.
4-5	Hervido, cocción general.	Cocinar grandes cantidades, sopas y estofados, cocinar papas al vapor, cocinar caldo de carne.
3-4	Cocción al vapor	Cocinar vegetales al vapor, estofar carnes.
2-3	Cocción a fuego lento	Cocinar a fuego lento platos basados en arroz o leche, cocinar al vapor cantidades más pequeñas de papas y vegetales, calentar comidas listas para servir.
1-2 Calentar	Derretir	Omelettes esponjosos, mantener los platos calientes, derretir manteca o chocolate.

NOTA: Estas configuraciones son pautas recomendadas de cocción. Quizás deba ajustar el nivel de energía para el tipo de alimento y de recipiente.

CÓMO CONFIGURAR LOS CONTROLES (cont.)

CALENTAR

La estufa cuenta con la característica de configuración WARM (calentar) que puede utilizarse en todas las zonas de cocción con excepción del elemento de zona de calentamiento.

Para activar:

Presione la tecla **ON** para activar la zona de cocción deseada y presione la tecla WARM (calentar). La zona de cocción seleccionada quedará en la configuración LOW (baja). La luz indicadora ubicada sobre WARM se encenderá.

Para cambiar el nivel de energía:

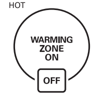
Presione la tecla **ON** y seleccione un nuevo número de las configuraciones de energía del elemento. La luz indicadora ubicada sobre WARM se apagará.

CÓMO USAR LA ZONA DE CALENTAMIENTO

ZONA DE CALENTAMIENTO

Utilice la zona de calentamiento para mantener calientes alimentos cocidos, tales como vegetales, gravies y platos para cena aptos para hornos.

Para activar la zona de calentamiento:



Presione la tecla **WARMING ZONE ON** (encendido de la zona de calentamiento).
Configure el nivel de energía deseado de las configuraciones de energía del elemento.

Guía de nivel de calentamiento

Configuraciones	Se usan en
1-2	Pastelitos, panes, alimentos para desayuno (huevos) Alimentos delicados
3-5	Sopas (crema), estofados Vegetales, carnes de res
6-8	Salsas, gravies.
9	Bebidas calientes Sopas (líquidas)

NOTA:

- Todos los alimentos deben estar cubiertos con una tapa o papel de aluminio para mantener la calidad.
- Al calentar pastelitos y pan, la tapa debe tener un orificio para que salga la humedad.
- No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- Use sólo recipientes de cocción y platos recomendados como seguros para uso en estufas.
- Siempre utilice agarraderas cuanto quite alimentos de la zona de calentamiento ya que los recipientes de cocción y los platos estarán calientes.
- Nunca caliente alimentos por más de una hora (huevos por 30 minutos) porque su calidad puede deteriorarse.
- No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- La cantidad y tipo de alimentos de los recipientes puede afectar la configuración de calor requerida.
- No utilice grandes recipientes o grandes cantidades de alimentos porque podría generarse un calentamiento desparejo.
- Siempre conserve los alimentos a temperaturas adecuadas. USDA recomienda temperaturas entre 140° - 170° F (con excepción de los pastelitos).

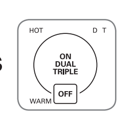
CÓMO USAR LAS ZONAS DE COCCIÓN TRIPLES (sólo LCE3610SB)

El elemento triple, ubicado en la posición central, ofrece tres elementos de tamaño diferente para ubicar tamaños de recipiente diferentes.

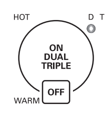


Para activar la zona de cocción triple

1. Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.

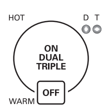


2. Presione de nuevo la tecla **ON** para activar las áreas central y del medio (elemento doble).



La luz indicadora ubicada debajo de **D** (doble) se encenderá.

3. Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (elemento triple).



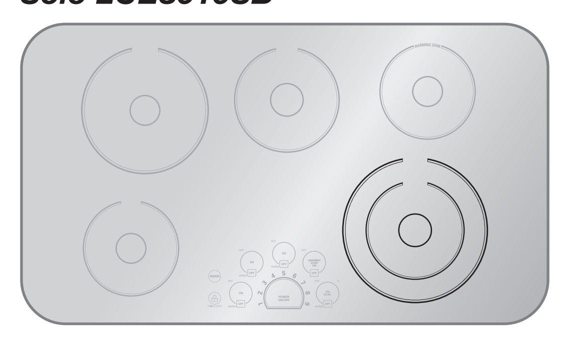
La luz indicadora ubicada debajo de **D** (doble) y **T** (Triple) se encenderá.

4. Seleccione el nivel de energía deseado.

CÓMO USAR LAS ZONAS DE COCCIÓN DOBLES

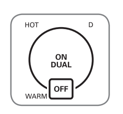
El elemento doble, ubicado en la posición frontal derecha, ofrece dos elementos de tamaño diferente para ubicar tamaños de recipiente diferentes. Utilice una o dos secciones del elemento para ubicar tamaños diferentes de recipiente.

Sólo LCE3010SB

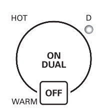


Para activar la zona de cocción doble

1. Presione la tecla **ON** (encendido). Se activará el elemento ubicado más en el centro.



2. Presione de nuevo la tecla **ON** para activar todo el elemento (doble).



La luz indicadora ubicada debajo de **D** (doble) se encenderá.

3. Seleccione el nivel de energía deseado.

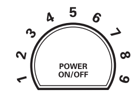
Sólo LCE3610SB



CÓMO USAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS

Usted puede bloquear toda la estufa en cualquier momento cuando no se encuentre en uso. Bloquear la estufa evitará que las zonas de cocción se enciendan accidentalmente.

CÓMO CONFIGURAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



La estufa debe estar apagada (OFF) para poder configurar la función **CHILD LOCK** (bloqueo para niños). Si no se encuentra apagada, presione y sostenga la tecla **POWER** por aproximadamente 2 segundos. La luz indicadora ubicada sobre la tecla **POWER** se apagará.



Presione y sostenga la tecla de **CHILD LOCK** (bloqueo para niños) durante 3 segundos. La luz indicadora ubicada sobre la tecla CHILD LOCK se encenderá para indicar que la estufa se encuentra bloqueada.

CÓMO CANCELAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



Para apagar el bloqueo para niños, presione y sostenga la tecla **CHILD LOCK** durante 3 segundos. La luz indicadora ubicada sobre la tecla se apagará y la estufa podrá usarse normalmente.

OTRAS FUNCIONES

APAGADO AUTOMÁTICO

Si la zona de cocción se utiliza en forma constante por más de 17 horas y la configuración de control no se modifica, la zona de cocción se apagará automáticamente

CONTROL AUTOMÁTICO DE NIVEL DE ENERGÍA

El nivel de energía indicado puede ser diferente del nivel de energía real en el rango de temperatura alta. Para evitar que la estufa se sobrecaliente, el nivel de energía se controla automáticamente.

CÓMO LIMPIAR LA ESTUFA

LIMPIEZA DIARIA NORMAL

Utilice SÓLO el limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador de superficies de cocción incluido con su cocina, sobre la superficie de cocción de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan eficaces o podrían dañar la superficie con rayas o manchas permanentes. Con el fin de mantener y proteger la superficie de su superficie de coccion de vidrio, siga los pasos siguientes:

❶ Antes de utilizar la superficie de cocción por primera vez, Límpiela con un limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado. Así se ayuda a proteger la superficie y se facilita la limpieza.

❷ El uso diario del limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.

❸ Agite bien la crema limpiadora. Ponga unas cuantas gotas del limpiador directamente en la superficie decocción.

❹ Utilice papel de cocina para limpiar toda la superficie de cocción.

❺ Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o papel de cocina para retirar todos los residuos.

NOTA:

No caliente la superficie de cocción hasta que quede completamente limpia.

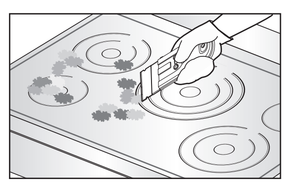
⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
  - Pueden dañar la superficie de vidrio del anafe.
- **Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano con la que limpiará la superficie caliente de la placa.**

RESIDUOS QUEMADOS ADHERIDOS

Limpieza de la vitrocerámica

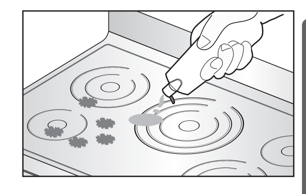
Paso. 1



Retire primero todos los restos quemados o comida derramada en la superficie de cocción vitrocerámica con ayuda de un raspador metálico adecuado (como raspar pintura de los vidrios - esto no dañará la superficie). Sujete el raspador formando un ángulo aproximado de 30° con la placa.

NOTA: No utilice un raspador con una cuchilla roma o dañada. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al utilizar el raspador.

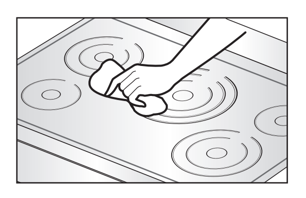
Paso. 2



Una vez que la superficie de cocción se haya enfriado, aplique pequeñas cantidades (tamaño de una moneda pequeña) de un limpiador aprobado sobre cada quemador y extienda la crema sobre la superficie de cocción con un papel de cocina húmedo, como si limpiara una ventana.

NOTA: limpiador aprobado
Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
Hope's Cooktop Cleaning Cream (www.camden-industrial.com)
Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us)

Paso. 3



El último paso consiste en enjuagar con agua limpia y frotar la superficie de cocción con papel de cocina limpio y seco.

Importante: Si algún resto de azúcar o alimento que contiene azúcar (conservas, cátsup, salsa de tomate, gelatina, caramelo, dulce, jarabe, chocolate, etc.), un artículo de plástico o papel de aluminio se derritiera sobre la superficie de cocción caliente, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con ayuda de un raspador con cuchilla metálica (esto no dañará la superficie de cocción decorada) **mientras que la superficie aún esté caliente para evitar el riesgo de daños en la superficie vitrocerámica. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al limpiar la superficie de cocción caliente.**

MARCAS Y RASPONES METÁLICOS

❶ Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas o bandejas por la superficie de cocción. Van a quedar marcas metálicas por toda la superficie de cocción. Estas marcas pueden ser eliminadas utilizando limpiador y bayeta para vitrocerámicas.

❷ Si permite que el contenido de las cacerolas con una capa delgada de aluminio o cobre hierva hasta que se consuma, esa capa delgada podría dejar una decoloración negra en la superficie de cocción. Eso deberá quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la decoloración podría ser permanente.

LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y LAS REPARACIONES DEBE REALIZARLAS UN INSTALADOR CALIFICADO.
IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL INSPECTOR ELÉCTRICO LOCAL.
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones por completo y con detenimiento.

NOTAS AL INSTALADOR:

- Lea todas las instrucciones incluidas en estas instrucciones de instalación antes de instalar la estufa.
- Quite todo el material de empaque antes de conectar el suministro eléctrico a la estufa.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Sólo ciertos modelos de estufa pueden instalarse sobre ciertos modelos de horno eléctrico empotrado.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el consumidor.

NOTA AL CONSUMIDOR:

Conserve la Guía de usuario y las Instrucciones de instalación para referencia futura.

NOTA: Esta unidad debe contar con una adecuada conexión a tierra.

Los daños provocados por no seguir estas instrucciones no se encuentran cubiertos por la garantía de la estufa.

CÓMO DESEMPACAR LA ESTUFA

1. Desempaque e inspeccione visualmente la estufa en busca de daños o componentes faltantes.
2. Asegúrese de que la botella de limpiador y acondicionador ubicadas dentro de la bolsa con las instrucciones queden en un lugar fácil de encontrar para el usuario. Es importante que la estufa de vidrio cerámico se trate previamente al uso. Ver *CUIDADO Y LIMPIEZA.*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Estufa radiante LCE3010SB

DIMENSIONES DE LA ESTUFA

Ancho	30-27/32″ (783 mm)
Profundidad	21-15/32″ (545mm)
Altura	4″ (101.6 mm)

ZONAS DE COCCIÓN

Posición	Diámetro	Energía
Frontal izquierda	6″ (152 mm)	1200 W
Frontal derecha	9″/6″ (229/152 mm)	3000/1400 W
Trasera izquierda	8″ (203mm)	1900 W
Trasera derecha	6″ (152 mm)	100 W (Calentar)
Central	7″ (178 mm)	1500 W

DIMENSIONES DE LA ABERTURA DEL MOSTRADOR DE ENCIMERA

Ancho	29-3/8″ (746 mm)
Profundidad	20-1/4″ (515 mm)

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:
240/208 VAC 60 Hz.
32.1A/27.9 A

Carga de energía máxima conectada:
7700 W/5800 W

Estufa radiante LCE3610SB

DIMENSIONES DE LA ESTUFA

Ancho	36-11/16″ (932 mm)
Profundidad	21-15/16″ (557mm)
Altura	4″ (101.6 mm)

ZONAS DE COCCIÓN

Posición	Diámetro	Energía
Frontal izquierda	6″ (152mm)	1200 W
Frontal derecha	9″/6″ (229/152 mm)	3000/1400 W
Trasera izquierda	8″/5″ (203/127mm)	1900/950W
Trasera derecha	6″ (152 mm)	100 W (Calentar)
Central	12″/9″/6″ (305/229/152 mm)	3000/2200/1100 W

DIMENSIONES DE LA ABERTURA DEL MOSTRADOR DE ENCIMERA

Ancho	34-9/16″ (878 mm)
Profundidad	20-3/8″ (517 mm)

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:
240/208 VAC 60 Hz.
38.3/33.2 A

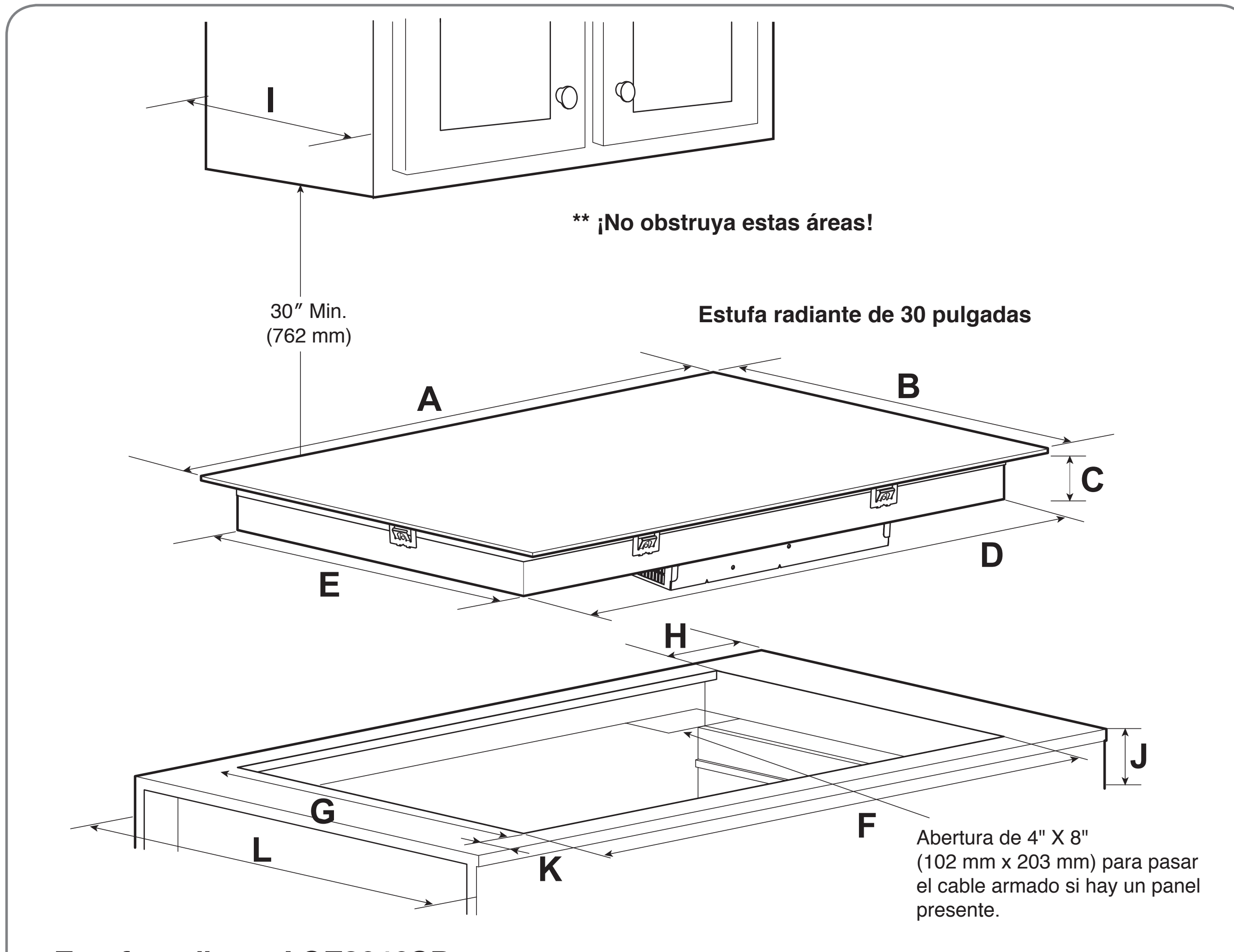
Carga de energía máxima conectada:
9200/6900W



CÓMO PREPARAR LA UBICACIÓN DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

- Todas las estufas eléctricas funcionan con un suministro eléctrico de fase única, de tres o cuatro hilos, 240/208 voltios, 60 hercios, sólo AC y con conexión a tierra.
- La distancia mínima entre la estufa y los gabinetes superiores es de 30” (762 mm).
- Asegúrese que los gabinetes y las cubiertas de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 93°C [200°F]).



Estufa radiante LCE3010SB

Unidad	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
						Min	Min		Max	Min		
Pulgada	30-27/32	21-15/32	3-3/4	28-13/16	19-5/8	29-3/8	20-1/4	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	783	545	95	732	498	746	515	20	330	145	64	610

Todas las dimensiones están establecidas en pulgadas y milímetros (mm).
Deje un espacio de 2″ (50 mm) debajo de la abertura del cable armado para dar espacio al cable eléctrico y dejar espacio para la instalación de la caja de conexiones sobre la pared en la parte trasera de la estufa.

DIMENSIONES Y ESPACIOS

El gabinete superior no debe superar una profundidad máxima de 13″ (330 mm).

I

Distancia mínima recomendada entre el lado trasero de la abertura y la superficie combustible más cercana.

10″ (254 mm)

36″ Min (914 mm)

18″ (457 mm)

F

J

G

K

L

24″ (610 mm)

12″ (305 mm)

H

Mínimo desde el lado de la estufa respecto de la pared combustible más cercana (cualquier lado de la unidad).

Se necesita un espacio vacío debajo de la estufa para la instalación.

Ubicación aproximada de la caja de conexiones.

⚠ PRECAUCIÓN

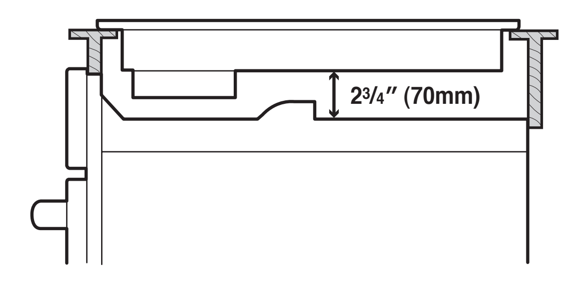
Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por inclinarse sobre superficies calientes, debe evitarse la instalación de espacios de almacenamiento en gabinetes sobre la estufa. Si se cuenta con un espacio de gabinetes, puede reducirse el riesgo mediante la instalación de una campana de cocina que sobresalga horizontalmente en 5″ (127 mm) como mínimo más allá de la parte frontal de los gabinetes.

Modelo	H	K
LCE3010SB	3-3/4″ (95 mm)	2-1/2″ (64 mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante mantener una distancia de 2 3/4" (70 mm) entre la encimera y el horno.

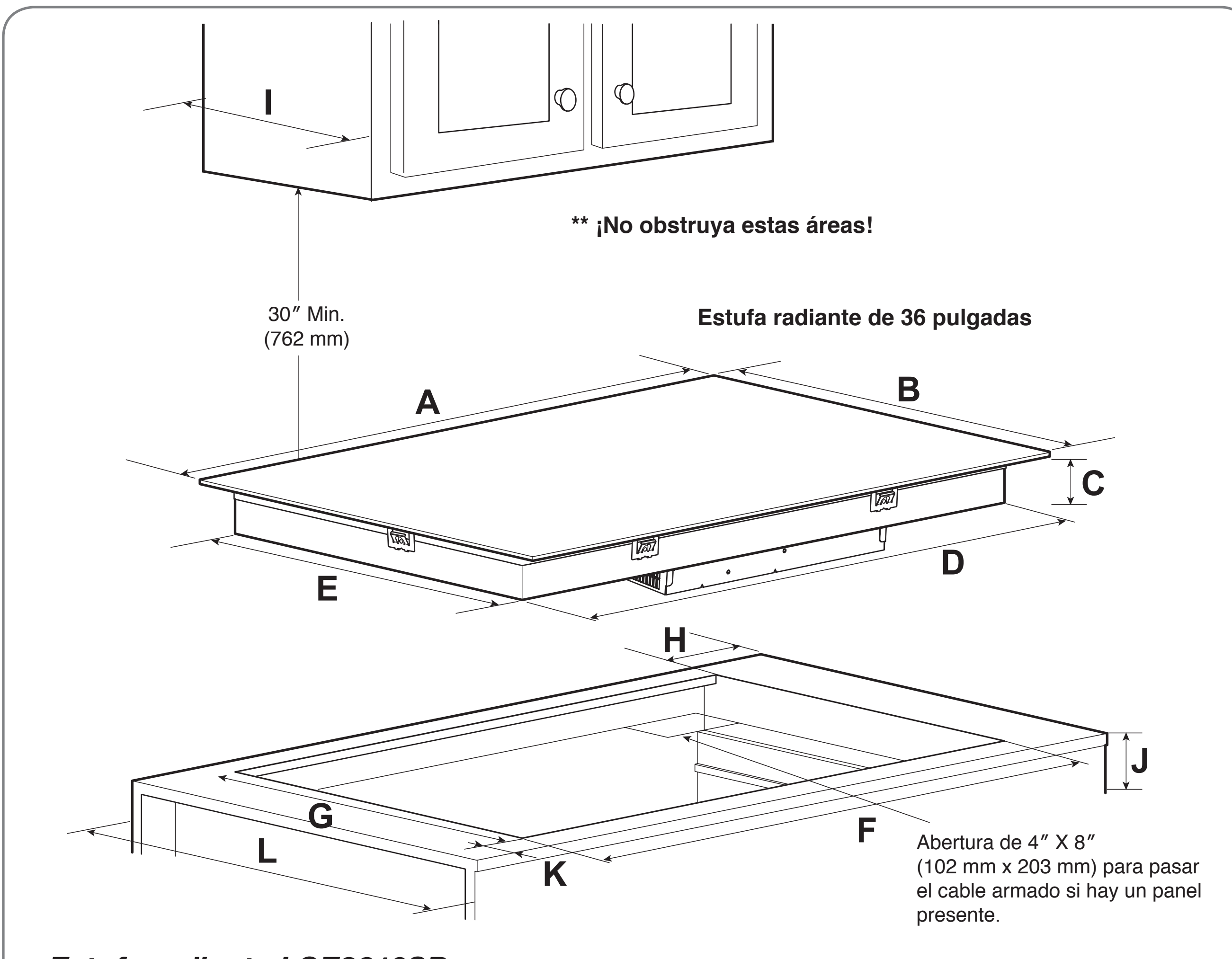
■ *Espacio recomendado entre la encimera y el horno*



CÓMO PREPARAR LA UBICACIÓN DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

- Todas las estufas eléctricas funcionan con un suministro eléctrico de fase única, de tres o cuatro hilos, 240/208 voltios, 60 hercios, sólo AC y con conexión a tierra.
- La distancia mínima entre la estufa y los gabinetes superiores es de 30” (762 mm).
- Asegúrese que los gabinetes y las cubiertas de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 93°C [200°F]).



Estufa radiante LCE3610SB

Unidad	A	B	C	D	E	F Min	G Min	H	I Max	J Min	K	L
Pulgada	36-11/16	21-15/16	3-3/4	33-27/32	19-25/32	34-9/16	20-3/8	13/16	13	5-23/32	2-1/2	24
mm	932	557	95	860	502	878	517	20	330	145	64	610

Todas las dimensiones están establecidas en pulgadas y milímetros (mm).
Deje un espacio de 2” (50 mm) debajo de la abertura del cable armado para dar espacio al cable eléctrico y dejar espacio para la instalación de la caja de conexiones sobre la pared en la parte trasera de la estufa.

DIMENSIONES Y ESPACIOS

El gabinete superior no debe superar una profundidad máxima de 13″ (330 mm).

I

Distancia mínima recomendada entre el lado trasero de la abertura y la superficie combustible más cercana.

10″ (254 mm)

36″ Min (914 mm)

18″ (457 mm)

F

J

G

K

L

24″ (610 mm)

12″ (305 mm)

H

Mínimo desde el lado de la estufa respecto de la pared combustible más cercana (cualquier lado de la unidad).

Se necesita un espacio vacío debajo de la estufa para la instalación.

Ubicación aproximada de la caja de conexiones.

⚠ PRECAUCIÓN

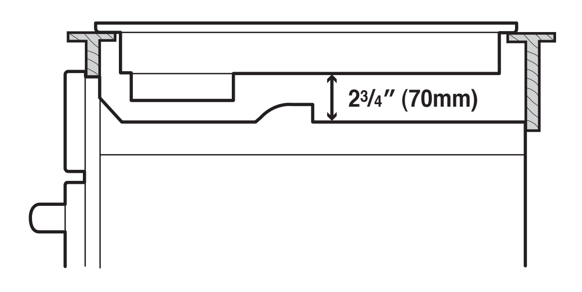
Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por inclinarse sobre superficies calientes, debe evitarse la instalación de espacios de almacenamiento en gabinetes sobre la estufa. Si se cuenta con un espacio de gabinetes, puede reducirse el riesgo mediante la instalación de una campana de cocina que sobresalga horizontalmente en 5″ (127 mm) como mínimo más allá de la parte frontal de los gabinetes.

Modelo	H	K
LCE3610SB	3-3/4″ (95 mm)	2-1/2″ (64 mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante mantener una distancia de 2¾" (70 mm) entre la encimera y el horno.

■ *Espacio recomendado entre la encimera y el horno*



CONEXIONES ELÉCTRICAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Verifique que un instalador o un técnico calificado instale su estufa correctamente con adecuada conexión a tierra.
- Esta estufa debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no los hubiere, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en los Estados Unidos.

ADVERTENCIA

La energía eléctrica hacia la estufa debe desconectarse mientras se realizan las conexiones de la línea. No hacerlo puede provocar la muerte o una lesión personal grave.

CÓMO REALIZAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale la caja de conexiones bajo el gabinete y coloque un cable de 120/240 o 120/208 voltios AC desde el panel de circuitos principal.

NOTA: NO conecte el cable al panel de circuitos en este momento.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

1. Se requiere un suministro eléctrico de 3 o 4 hilos de fase única de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz sólo AC en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomiendan fusibles con retraso o interruptores de circuito). NO coloque fusibles en el neutral. El tamaño del fusible no debe superar la clasificación del circuito del aparato especificado en la placa.
2. Una estufa radiante de 36” puede consumir hasta 9200 W a 240 VAC. Debe utilizarse un interruptor de circuitos de 50 amp con un calibre de cable #8 AWG.
   Una estufa radiante de 30″ puede consumir hasta 7700 W a 240 VAC. Debe utilizarse un interruptor de circuitos de 40 amp con un calibre de cable #8 AWG.
   NOTA: Los tamaños y conexiones de cable deben cumplir con el tamaño de fusible y clasificación del aparato en conformidad con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición y los códigos y ordenanzas locales.
3. El aparato debe conectarse a la caja de desconexión del fusible (o interruptor de circuitos) a través de un cable flexible armado o enfundado no metálico.
   El cable armado flexible que se extiende desde este aparato debe conectarse directamente a la caja de conexiones con conexión a tierra. La caja de conexiones debe ubicarse como se señala en la página 53 o 55 con una longitud de cable lo más larga posible entre la caja y el aparato, para que pueda moverse si alguna vez hace falta una reparación.
4. Debe proveerse un alivio de tensión adecuado para conectar el cable armado a la caja de conexiones.


ADVERTENCIA

No debe usarse un cable de extensión con este aparato. Dicho uso puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el cable armado flexible que se extiende desde la unidad de superficie a la caja de conexiones utilizando un alivio de tensión en el punto donde el cable armado ingresa a la caja de conexiones. Luego realice la conexión eléctrica de la siguiente manera.

Se requiere conexión a tierra en este aparato.

Este aparato se fabrica con un cable de suministro y un cable de conexión a tierra conectado al armazón de color verde o cobre.

NOTA AL ELECTRICISTA:

Los cables armados suministrados con este aparato están reconocidos por UL para conexiones con cableados domésticos de calibre mayores. La aislación de estos cables está clasificada a temperaturas mucho más elevadas que la clasificación del cableado doméstico. La capacidad de transmitir corriente del conductor está determinada por la clasificación de temperatura de la aislación alrededor del cable, en lugar del calibre del cable por sí solo.

⚠ ADVERTENCIA

NO conecte a tierra la tubería de suministro de gas. NO conecte al suministro de energía eléctrica hasta que el aparato se encuentre permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable a tierra antes de accionar la energía.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato se encuentra equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se realiza con cableado doméstico de aluminio, utilice sólo conectores especiales que hayan sido aprobados para unir cables de cobre y aluminio en cumplimiento con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. Una conexión inadecuada de cableado doméstico de aluminio con cables de cobre puede generar un cortocircuito o un incendio. Siga al pie de la letra el procedimiento recomendado del fabricante del conector.

DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES PERMITEN LA CONEXIÓN DE CONDUCTOR A TIERRA DEL APARATO AL CABLE NEUTRAL (BLANCO)

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

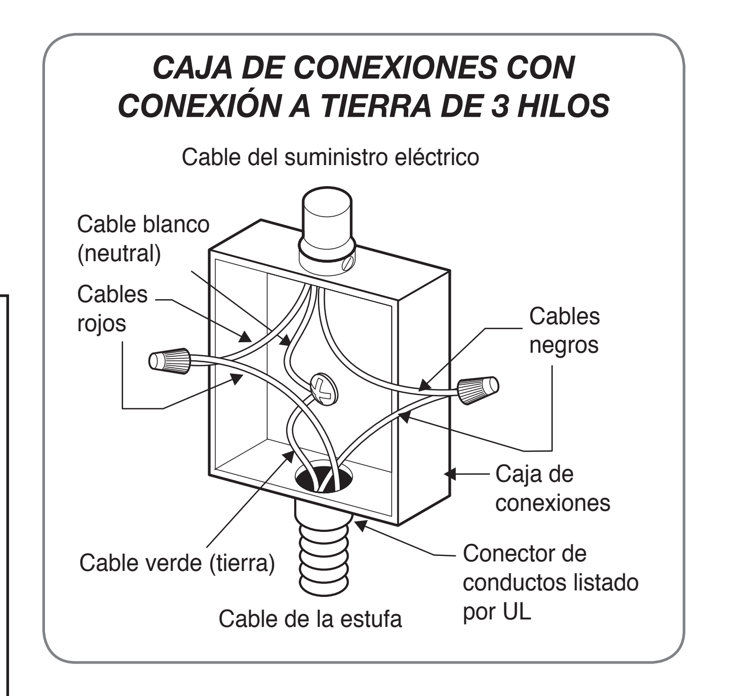
❶ Desconecte el suministro de energía.

❷ En la caja del interruptor de circuitos, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparato y cables de suministro de energía como se indica.

⚠ ADVERTENCIA

Usted no puede conectar a tierra la estufa a través del cable neutral (blanco) si la estufa se usa en una instalación nueva de circuito derivado (1996 NEC), una casa rodante, vehículo recreativo, o donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra con el cable neutral (blanco). onde el cable neutral (blanco) de conexión a tierra se encuentra prohibido, debe utilizarse un cable de suministro de energía de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede provocar una electrocución u otra lesión personal grave.

CAJA DE CONEXIONES CON CONEXIÓN A TIERRA DE 3 HILOS



CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

SI LA ESTUFA SE USA EN UNA INSTALACIÓN NUEVA DE CIRCUITO DERIVADO (1996 NEC), CASA RODANTE, VEHÍCULO RECREATIVO, O DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITEN LA CONEXIÓN A TIERRA CON EL CABLE NEUTRAL (BLANCO).

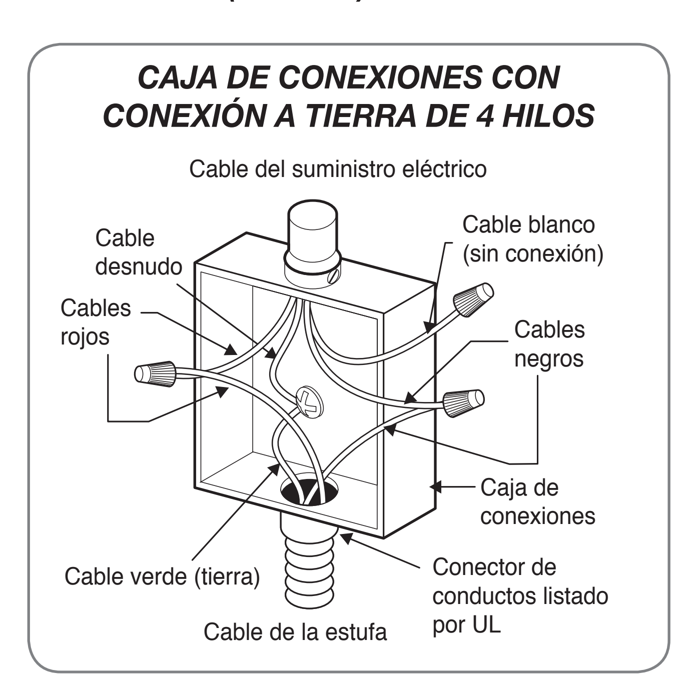
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

1. Desconecte el suministro de energía.
2. En la caja del interruptor de circuitos, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparatoy cables de suministro de energía como se indica.

⚠ ADVERTENCIA

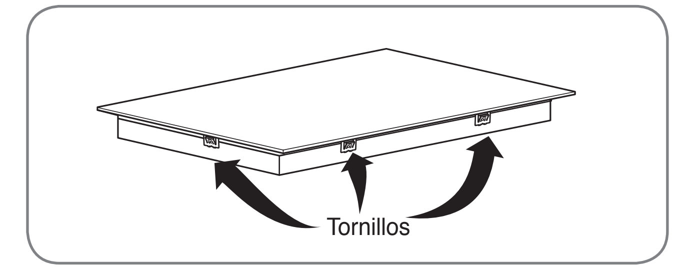
Si se realiza la conexión a un sistema eléctrico de cable de energía de 4 hilos, el cable de conexión a tierra conectado al armazón del aparato NO DEBE conectarse al cable neutral del sistema eléctrico de 4 hilos.

CAJA DE CONEXIONES CON CONEXIÓN A TIERRA DE 4 HILOS

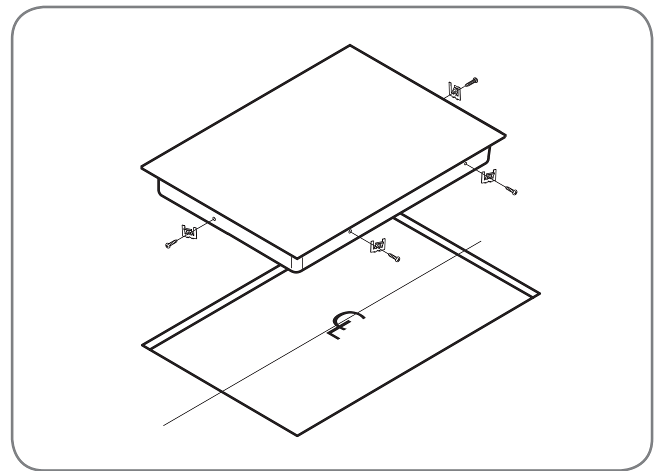


INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

1. Inspeccione la estufa visualmente en busca de daños. Asegúrese de que todos los tornillos de la estufa estén bien ajustados (ver abajo para las ubicaciones).



2. Con cuidado baje la estufa dentro de la abertura del mostrador de encimera, asegurándose de no enganchar ningún cable.
NOTA: No utilice compuesto de calafateo. La estufa debe poder moverse, si se necesitara efectuar una reparación.



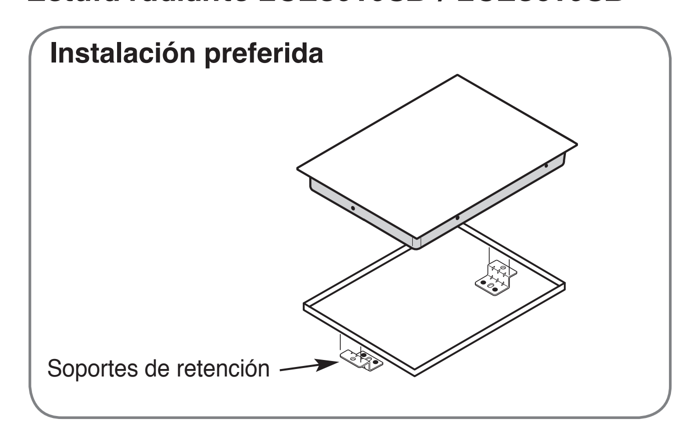
ESPAÑOL

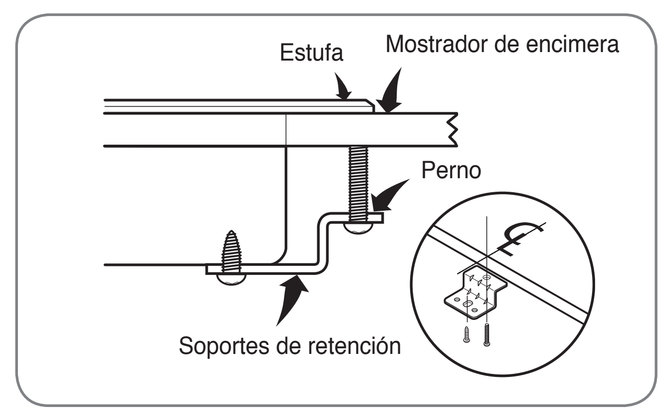
INSTALACIÓN DE LA ESTUFA (cont.)

❸ Instale los soportes de retención en la parte inferior de la estufa. Luego ajuste los pernos contra la base del mostrador de encimera como puede verse.

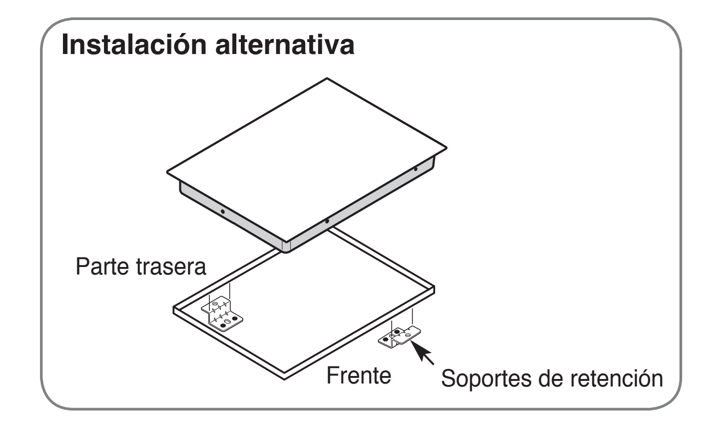
NOTA: Los soportes de retención DEBEN instalarse en cumplimiento con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición.

Estufa radiante LCE3010SB / LCE3610SB

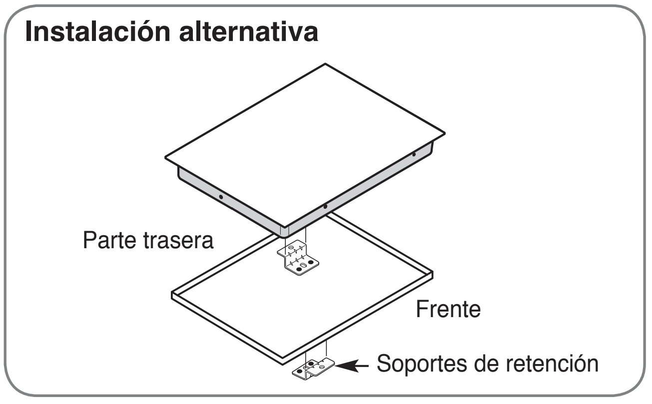




Estufa radiante LCE3010SB



Estufa radiante LCE3610SB



CONTROL FINAL

Realice un control final de funcionamiento de la estufa, verificando que se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione en forma adecuada. Para detalles, consulte las Instrucciones de operación de esta guía.

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE

Los números de modelo y de serie se encuentran en una placa ubicada en la parte inferior de la estufa. Tenga a bien registrarlos en esta guía; puede necesitarlos para el registro de garantía.

⚠ PRECAUCIÓN

No toque el vidrio de la estufa o las zonas de cocción. Pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del artefacto.

Problema	Causas posibles	Soluciones
La estufa no funciona	• Los controles de la estufa están bloqueados.	• Ver CÓMO USAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS para desactivar la característica BLOQUEO PARA NIÑOS.
	• El interruptor de circuitos saltó o se quemó el fusible.	• Reconfigure el interruptor de circuitos.
	• Corte de energía.	• Verifique las luces del hogar para confirmar el corte de energía.
	• El cableado de instalación no está completo.	• Comuníquese con el instalador o vendedor.
La estufa no calienta.	• La zona de cocción seleccionada es incorrecta.	• Asegúrese de que el control correcto esté accionado para la zona de cocción que se está usando.
	• La estufa no recibe energía.	• Ver "La estufa no funciona" arriba.
Los elementos se apagan durante la cocción.	• La temperatura interna de la estufa es muy elevada.	• Verifique que la estufa se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	• Los controles táctiles pueden estar mal configurados.	• Verifique el nivel de energía.
	• Los recipientes de cocción no tienen la forma o tamaño correctos o no son planos.	• Use los recipientes recomendados. Ver la página 40-41.
Se escucha un ventilador.	• La temperatura interna de la estufa es elevada.	• Esto es normal. El ventilador de refrigeración funciona cuando cualquier elemento está encendido. Con un uso intenso, el ventilador puede seguir funcionando después de que se hayan apagado los controles hasta que la estufa se enfríe.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causas posibles	Soluciones
Parpadeo ON DUAL OFF WARM **Parpadeo** ON DUAL OFF WARM **Parpadeo** ON DUAL OFF WARM	• Hay un problema con el termistor o Micom.	• Apague la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF. Vuelva a encender la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF.
Parpadeo ON DUAL OFF WARM	• Derrame de alimentos/suciedad sobre las teclas táctiles. • Un objeto sobre las teclas táctiles. • El tiempo de presión es largo.	• Limpie la superficie. • Quite el objeto de la tecla táctil. • Si se presiona alguna de las teclas por más de 10 segundos en forma continua, podrá verse este error. • Si se coloca agua o un objeto metálico sobre las teclas, podrá verse este error. • Apague la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF. Vuelva a encender la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF.
Parpadeo ON DUAL OFF WARM	• Hay un problema con la pantalla.	• Apague la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF. Vuelva a encender la estufa utilizando la tecla Power ON/OFF.
Parpadeo ON DUAL OFF WARM	• Detección de voltaje bajo.	• Esto representa voltaje bajo dirigido a la estufa. Llame a un electricista con licencia.

LG ELECTRONICS, INC.
GARANT LIMITADA DE ESTUFA DE RADIANTE LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	WHAT IS COVERED:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** de la estufa que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.
Guarde el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía. Llame al **1-800-243-0000** y elija la opción apropiada para ubicar el Centro de Servicio Autorizado LG más cercano. O visite nuestro sitio Web en **http://us.lgservice.com.**	

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

PARA CONTACTAR A LG ELECTRONICS POR CORREO:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

LG ELECTRONICS, INC.
GARANTÍA LIMITADA DE ESTUFA DE RADIANTE LG - CANADÁ

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en Canadá.

PERÍODO DE GARANTÍA:	ELEMENTOS CUBIERTOS:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** de la estufa que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.
Guarde el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía. Esta garantía no es válida si el número de serie aplicado en fábrica ha sido alterado o quitado del producto. Llame a **1-888-LG-CANADA (542-2623)** y elija la opción apropiada para ubicar su Centro de Servicio Autorizado LG más cercano o para obtener servicio de atención al producto o al cliente. O visite nuestro sitio Web en **http://ca.lge.com.** Tenga a mano los números de modelo y de serie del producto y su código postal.	

ESPAÑOL

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNAS PROVINCIAS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de Canadá. Algunas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Este garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de provincia a provincia. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Subsecretario de Justicia de su provincia.

PARA CONTACTAR A LG ELECTRONICS POR CORREO:

LG Customer Interactive Center
550, boul. Matheson Est
Mississauga (Ontario)
L4Z 4G3

MEMO



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed In Korea